MANUALE ISTRUZIONI
MANUEL D'INSTRUCTIONS

Façonneuses JILO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ **DECLARATION DE CONFORMITE**

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **2006/95 CEE**, con la Direttiva **2004/108 CEE** (Compatibilità Elettro-Magnetica), con la direttiva **98/37 CEE** (macchine) e Reg. **1935/2004** (materiale a contatto con gli alimenti)
En accord avec la Directive Basse Tension **2006/95 CEE**, avec la Directive **2004/108 CEE** (Compatibilité Electromagnétique), avec la Directive **98/37 CEE** (machines) et Règ.**1935/2004** (matèriel en contact avec alimentaire)

Tipo d'apparecchio – Type d'appareillage	: Macchina: DILAMINATRICI Machine: LAMINOIR
Marchio commerciale - Marque commerciale	: Prismafood solutions
Modello – Modèle	: **JILO31 – JILO42**
Costruttore - Constructeur	: Prismafood s.r.l.
Indirizzo - Adresse	: Via Tabina,18 33098 Valvasone (PN) Italy
Telefono – Téléphone	: (+39) 0434 85081
Telefax - Téléfax	: (+39) 0434 857878

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buon'arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:
Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées en accord avec les régles de l'art en matière de sécurité en vigeur dans la CEE sont:

Norme o altri documenti normativi
Normes ou autres documents normatifs

EN 60335-1 EN 60335-2-64
EN 55014.1
EN 61000-2-3
EN 61000-5-3

Informazioni ulteriori
Ultérieures informations

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

En qualité de constructeur et/ou représentant autorisé de la Société à l'intérieur de la CEE, nous déclarons sous notre propre responsabilité que les appareils sont conformes aux exigences essentielles prévues par les Directives mentionnées cidessus.

Valvasone (PN)
10/01/2008

Dus Sergio
Presidente

EMISSIONE: 2006

Il costruttore non si assume l'obbligo di notificare eventuali successive modifiche del prodotto.

Inoltre si riserva a termini di legge la proprietà del presente documento con divieto di manomissione, riproduzione e trasmissione a terzi senza la sua autorizzazione.

o Copyright 2006

PREFAZIONE

Questo manuale è diretto a tutti coloro che sono preposti all'installazione, l'uso e alla manutenzione della Dilaminatrici in modo che possano sfruttare nel migliore dei modi le caratteristiche del prodotto.

E' importante che questo manuale sia conservato e segua la macchina in tutti i suoi eventuali trasferimenti, cambio di proprietà compreso, allo scopo di poter essere consultato all'occorrenza e disporre quindi delle informazioni necessarie per operare in condizioni di sicurezza.

Il manuale è composto di:
- Capitoli
- Paragrafi
- Note

Il manuale è suddiviso nei seguenti capitoli:

CAPITOLO 1:
Informazioni generali.
CAPITOLO 2:
Installazione.
CAPITOLO 3:
Messa in funzione.
CAPITOLO 4:
Uso.
CAPITOLO 5:
Regolazioni.
CAPITOLO 6:
Manutenzione.
CAPITOLO 7:
Demolizione della macchina.
CAPITOLO 8:
Servizio post-vendita.

EMISSION: 2006

Le constructeur n'assume pas l'obligation de declarer les éventuelles successives modifications du produit.

En outre il se réserve en terme légal la propriété du document présent avec l'interdiction de falsification, de reproduction et de transmission à un tiers, sans son autorisation.

o Copyright 2006

PREFACE

Ce manuel est déstiné à tous les préposés à l'installation, l'emploi et à l'entretien de la Façonneuses afin qu'ils puissent éxploiter dans le meilleur des cas, les caractéristiques de ce produit.

Il est important que ce manuel soit conservé et qu'il suive la machine dans ses éventuels transfers, changement de propriété compris, afin de pouvoir le consulter et donc de disposer des information nécessaires pour un bon fonctionnement en toute sécurité.

Ce manuel est composé de:
- Chapitres
- Paragraphes
- Notes

Le manuel est divisé en chapitres comme cidessous:

CHAPITRE 1:
Informations générales.
CHAPITRE 2:
Installation.
CHAPITRE 3:
Mise en marche.
CHAPITRE 4:
Utilisation.
CHAPITRE 5:
Réglages.
CHAPITRE 6:
Entretien.
CHAPITRE 7:
Destruction de la machine.
CHAPITRE 8:
Service après-vente

CAPITOLO 1
INFORMAZIONI GENERALI

1.1
Garanzia

La durata della garanzia è di un anno e decorre dalla data della ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto.

Entro tale periodo saranno sostituiti o riparati gratuitamente e solo **franco ns. stabilimento** i particolari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura.

Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione e il costo della manodopera.

La garanzia decade nei casi in cui si accerti che il danno sia stato provocato da: trasporto, errata o insufficiente manutenzione, imperizia degli operatori, manomissioni, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale.

Si esclude ogni rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti conseguenti al tempo in cui la macchina rimarrà inoperosa causa:
avaria, in attesa per le riparazioni, o comunque riferibile alla non presenza fisica dell'apparecchiatura.

1.2
Caratteristiche della macchina

La Dilaminatrice è stata progettata e realizzata **ad esclusivo uso alimentare** per la laminazione a freddo di pasta per panificazione e dolci, allo scopo di facilitare la formatura di dischi per la preparazione di: pizze, pane, focacce, tortine ecc., mantenendo inalterate le caratteristiche fondamentali dell'impasto.

Ogni Dilaminatrice è composta da: una struttura metallica in acciaio, da due gruppi di rulli, con relative protezioni, i quali sono azionati tramite cinghie, da un motoriduttore elettrico, comandato da un interruttore d'**avviamento** alimentato tramite cavo con tensione di rete, da un bilancino, due scivoli e come optional un comando a pedale **avviamento-arresto** collegabile all'apposita presa.

CHAPITRE 1
INFORMATIONS GENERALES

1.1
Garantie

La durée de la garantie est de 1 an à partir de la date de reçu de la facture émise lors de l'achat.

Pendant cette période les pieces qui pour des raisons bien évaluées et sans équivoque s'avèrent de fabrication défectueuse, sauf les parties éléctriques et celles éxposées à l'usure, seront remplacés ou reparés gratuitement post aller à la charge de l'acheteur et retour à notre charge.

La garantie n'est plus valable dans les cas où les dommages ont été provoqué par: le transport, un entretien négligé ou incorrecte, un manque de compétences de la part des ouvriers, une falsification, une réparation éffectuée par personnes non autorisées une négligence en ce qui concèrne les préscriptions de ce manuel.

Aucune compensation ne sera accordée de la part du constructeur en ce qui concèrne les dommages directs ou indirects durant le temps ou la machine restera inactive pour cause de:
attente de réparation, panne ou de toute façon en relation à la non presence materielle de l'appareillage.

1.2
Caracteristiques de la machine

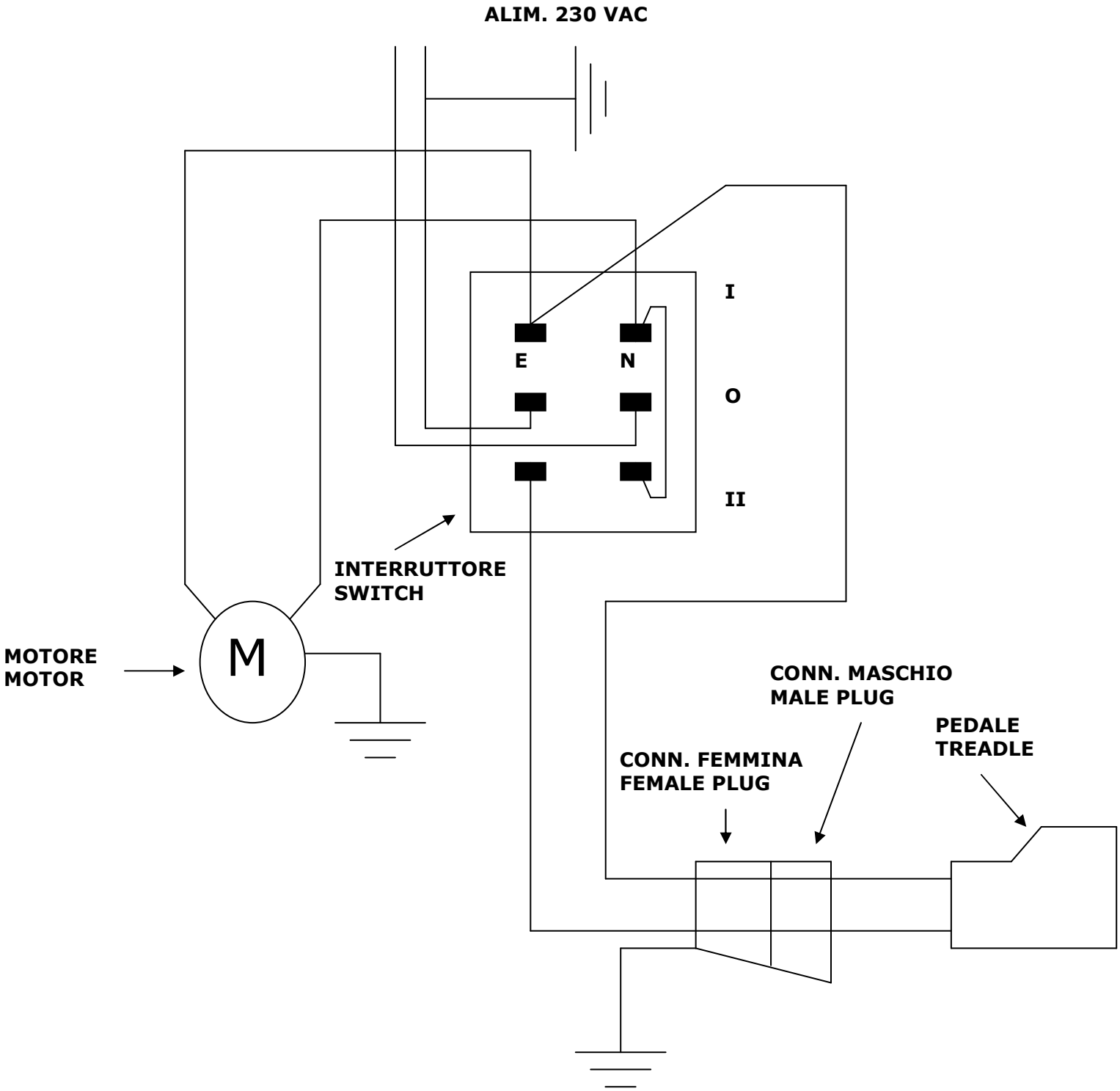
La Façonneuse a été projetée et réalisée **uniquement à usage alimentaire** pour le laminage à froid de pate à pain et à gateaux, dans le but de faciliter la formation de disques pour la préparation de: pizza, pain, tartellettes, gateaux etc....sans pour autant en altérer les caractéristiques fondamentales du pétrissage.

Chaque Façonneuse est composée de: une structure métallique en acier, deux groupes de roulleaux et leur respectives protèctions. Les rouleaux sont actionèes par courroies.Elles sont èquipèes d'un motorideuteur èlèctrique comandè par un interrupteur de dèmarrage, càble d'alimentation, une petite balance, deux toboggans et un pèdale optional de demérrage qui est reliée à un prise spèciale .

1.3
Caratteristiche tecniche
Caractéristiques techniques

Descrizione Description	**U.M.**	**JILO31**	**JILO42**
Dimensioni macchina Dimensions de la machine	cm	44x 36,5 x 54,5	55 x 36,5x75
Peso netto Poids net	Kg	27	38
Temperatura d'esercizio Température d'exercise	℃	+ 15 ÷ +45	
Peso pasta Poids pate	gr	80 ÷ 210	210 ÷ 700
Diametro pizza Diamétre pizza	cm	14 ÷ 29	26 ÷ 40
Tensione d'alimentazione Tension d'alimentation	Vac	230 (1 Ph + N + T) 50 Hz	
Potenza assorbita Puissance utilisé	W	250	375
Potenza motore Puissance du moteur	W	240	370

1.4
Schemi elettrici
Schémas
Éléctriques



1.5
Informazioni sulla rumorosità

Il livello di pressione acustica ponderato **A** misurato su un'identica macchina campione è risultato costante ed inferiore a 70 dB (A).

1.5
Informations sur le bruit

Le niveau de pression acoustique pondéré **A** mesuré sur une maschine à talon identique s'estavéré constant et inférieur à 70 dB (A).

1.6
Avvertenze generali per la sicurezza

La macchina, pur essendo conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme di riferimento, elettriche, meccaniche, igieniche, può costituire pericolo se:
- Usata per scopi e condizioni diverse da quelle previste dal costruttore.
- **Manomissione delle protezioni dei rulli**
- Inosservanza delle prescrizioni previste per:
Installazione - Messa in funzione - Uso - Manutenzione.

1.6
Informations generaux des securitè

Bien que, étant conforme aux qualitées requises en matière de sécurité prévues par les normes en vigueures, la machine peut constituer un danger si:
- elle est utilisée dans un but et dans des conditions différentes de celles prévues par le constructeur
- il y a falsification des protéctions des roulleaux
- il y a négligence des préscriptions prévues pour: installation-mise en marche-mode d'emploi-entretien.

IMPORTANTE
Tutte le operazioni d'installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore, il quale declina ogni responsabilità derivante da errata installazione o da manomissioni.

IMPORTANT
Toutes les opérations d'installation et d'entre-tien doivent etre faites par un personnel qua-lifié et autorisé par le constructeur, ce dernier le quel décline toute responsabilité en ce qui concèrne une mauvaise installation ou une falsification.

1.7
Avvertenze per la sicurezza

IMPORTANTE

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare la macchina.

ATTENZIONE

Allo scopo di prevenire condizioni di pericolo e/o possibili ferimenti causati da: corrente elettrica, organi meccanici, incendio o di natura igienica, devono essere osservate le seguenti avvertenze per la sicurezza.

a - Mantenere in ordine il proprio posto di lavoro.
Il disordine comporta pericolo d'incidenti.
b - Valutare le condizioni ambientali.
Non utilizzare la macchina in ambiente umido, bagnato o insufficientemente illuminato, in vicinanza di liquidi infiammabili o gas.
c - Tenere lontano i bambini e i non addetti.
Non permettere che si avvicinino alla macchina o al posto di lavoro.
d - Utilizzare la macchina nell'ambito della potenza di targa e per il solo uso consentito.
Senza sovraccarico lavorerà meglio e in modo più sicuro.
e - Vestire in modo adeguato.
Non indossare abiti o accessori penduli che possano impigliarsi negli organi in movimento. Usare scarpe antiscivolo. Per motivi igienici oltre che di sicurezza, per i capelli lunghi usare l'apposita rete e per le mani i guanti.

1.7
Indications pour la sécurité

IMPORTANT

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser cette machine.

ATTENTION

Dans le but de prévenir certaines conditions de danger et/ou certaines possibilités de blessures d'origine hygiénique ou causées par: courant électrique, organes mécaniques ou incendie, il faut:

a - Tenir en ordre le lieu de travaille. Le désordre peut provoquer le danger d'un accident.
b - Valuer les conditions de l'environnement.
Ne pas utiliser la machine dans un endroit humide, mouillé ou non suffisament éclairé, à proximité de liquides inflamables ou de gaz.
c - Eloigner les enfants et les personnes non préposées.
Ne pas leur permettre de s'approcher à la machine ou au lieu de travaille.
d - Utiliser la machine dans les limites de sa puissance et pour la seule utilisation consentie.
Sans surcharge vous travaillerez mieux et avec plus de sécurité.
e - S'habiller de façon adeguates.
Ne pas porter de vètements ou d'accessoirs qui pendent et qui peuvent s'introduir dans la machine en mouvement. Utiliser des chaussures antidérapentes. Pour des raisons d'higiène et de sécurité utiliser des gants pour les mains et pour les cheveux longs mettre le filet approprié.

f - Proteggere il cavo d'alimentazione. Non tirare il cavo per staccare la spina della presa.
Non esporre il cavo ad elevate temperature, a contatto con spigoli taglienti, acqua, o solventi.
g - Evitare posizioni insicure. Ricercare la posizione più idonea che assicuri sempre l'equilibrio.
h - Prestare sempre la massima attenzione.
Osservare il proprio lavoro. Non usare la macchina quando si è distratti.
i - Staccare la spina dalla presa.
Alla fine d'ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina.
j - Cavi di prolungamento in aria aperta.
Non devono essere usati.
k - Controllare che la macchina non sia danneggiata.
Prima di usare la macchina, controllare attentamente l'efficienza dei dispositivi di sicurezza. Verificare che: le parti mobili non siano bloccate, che non vi siano componenti danneggiati, che tutte le parti siano state correttamente montate e che tutte le condizioni che potrebbero influenzare il regolare funzionamento della macchina siano ottimali.
L - Far riparare la mac-china da personale quali-ficato.
Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da persone qualificate, usando parti di ricambio originali. L'inosservanza di queste prescrizioni può costituire elemento di pericolo per l'utilizzatore.

f - Protéger le câbel d'alimentation. Ne pas tirer le câble pour débrancher la prise. Ne pas éxposer le câble à une température élevée, ne pas le mettre en contact avec de l'eau, des solvants, des angles coupants.
g - Eviter certaines positions non sùres.
Rechercher la position plus adeguate qui assure toujours un bon équilibre.
h - Etre toujours très attentif.
Bien observer son travaille. Ne pas utiliser la machine en état de distraction.
i - Détacher la prise de la fiche.
A la fin de chaque utilisation, avant les opérations de nettoyage, d'entretien ou de déplacement de la machine.
j – Rallonges électriques à l'air libre: elles ne doivent pas être utilisées.
k - Controller que la machine ne soit pas endommagée.
Avant d'utiliser la machine controller attentivement l'éfficacité des dispositifs de sécurité. Vérifier que: les parties mobiles ne soient pas bloquées, qu'il n'y ait pas d'éléments endommagés, que toutes les parties ont été bien montées et que toutes les conditions qui pourraient influencer le bon fonctionnement de la machine soient obtimales
L - Faire réparer la machine par des personnes qualifiées.
Les réparations doivent etre éxécutées uniquement par des personnes qualifiées, et qui utilisent des pièces de rechange originales.
Ne pas réspecter ces règles peut provoquer un danger pour l'utilisateur.

CAPITOLO 2

INSTALLAZIONE

2.1
Prescrizioni a carico dell'utente

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata la macchina devono avere le seguenti caratteristiche:
- essere asciutto
- fonti idriche di calore adeguatamente distanti
- ventilazione ed illuminazione adeguata rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.

Il piano d'appoggio deve essere orizzontale, non devono essere posti nelle immediate vicinanze della macchina ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.

IMPORTANTE

La rete elettrica deve essere dotata di un interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate a quelle della macchina nel quale la distanza d'apertura dei contatti sia di almeno 3 mm.
In particolare è indispensabile un efficiente impianto di terra.

Verificare che la tensione d'alimentazione e la frequenza dell'impianto, siano compatibili con i valori riportati sia nelle **caratteristiche tecniche** (1.3) che nella targhetta apposta sul retro della macchina.

CHAPITRE 2

INSTALLATION

2.1
Préscriptions à charge de l'utilisateur

Les conditions de l'environnement du lieu ou est installée la machine doivent avoir les caractéristiques suivantes:
- etre sec
- distance adeguate des sources des chaleur, des sources hydriques
- ventilation et éclairage adeguat suivant les normes d'higiène et de sécurité prévues par les lois en vigeur.

Le plan d'appui doit ètre horizontal, aucun objet ne doit etre placé près de la machine pour éviter les intèrferences lors de la ventilation.

IMPORTANT

La ligne électrique doitetre munie d'un interrupteur automatique différentiel de caractéristiques adéquates à celles de la machine et dont la distance d'ouverture des contacts soit au moins de 3 mm. Une installation efficace de mise à la terre est particuliérement recommandée.

Vérifier que la tension d'alimentation et la fréquence de l'installation, soient compatibles avec les valeurs reportées soit dans les **caractéristi-ques techniques** (1.3) soit sur la petite plaque opposée,derrière la machine.

2.2
Modalità
d'installazione

La macchina viene fornita in un imballo chiuso.
Dopo aver estratto dall'imballo la macchina procedere nel modo seguente:
- Posizionare la macchina
nella dislocazione prevista.
- Asportare il film protettivo evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.

2.2
Modalité
d'installation

La machine est livrée sous emballage fèrmé.
Après avoir enlevé du emballage la machine procéder de façon suivante:
- Positionner la machine
à l'emplacement prévu.
- Enlever le film protecteur en évitant d'utiliser des ustensils qui pourraient endommager la surface de la machine.

NOTA

Tutti i particolari relativi all'imballo devono essere smaltiti secondo le leggi vigenti

NOTE

Tous les éléments relatifs à l'emballage devront étre écoulés selon les lois en vigueur.

2.3
Collegamento elettrico

Il collegamento alla rete elettrica della macchina viene effettuato tramite cavo d'alimentazione dotato di spina.

2.3
Connexion éléctrique

La connexion de la machine au réseau éléctrique est effectué à l'aide d'un càble d'alimentation fourni avec la prise.

2.4
Posizionamento della macchina

La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile, non deve richiedere alcuno spostamento.
La distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo d'alimentazione inoltre detto cavo non deve mai trovarsi sotto gli appoggi della macchina.

2.4
Positionnement de la machine

La prise du réseau éléctrique doit etre facilement accessible et ne doit nécéssiter aucun déplacement.
La distance entre la machine et la prise ne doit pas provoquer la tension du cable qui ne doit jamais se trouver sous les pieds de la machine.

CAPITOLO 3

MESSA IN FUNZIONE

3.1
Dispositivi di comando

La macchina è dotata dei seguenti dispositivi di comando :

sul frontale:
Interruttore 1-0 -2
Posizione 1 Macchina avviata.
Posizione 2 funzionamento a pedale.

CHAPITRE 3

MISE EN MARCHE

3.1
Dispositif de commande

La machine est dotée des dispositif de commande

sur la face avant :
- Interrupteur 1-0-2
- Position 1 machine en marche
- Position 2 fonctionnement à pèdale

3.2
Verifica funzionale

Dopo aver inserito la spina del cavo d'alimentazione nella presa della rete elettrica, la macchina è pronta per la verifica funzionale.

Avviamento: premere l'interruttore in posizione 1, la macchina si avvia.

Arresto: premere l'interruttore in posizione 0, la macchina si arresta.

Avviare la macchina a vuoto per un minuto, verificare che il funzionamento sia regolare.

CAPITOLO 4

USO

Prima di iniziare ogni ciclo di lavoro accertarsi che la macchina sia perfettamente pulita in particolare le superfici a contatto con la pasta.
Qualora necessario procedere alla pulizia secondo le modalità

4.1
Uso della macchina

AVVIAMENTO

Premere l'interruttore in posizione 1, la macchina mette in movimento le due coppie di rulli ed è pronta per la fase operativa.

Prima di introdurre nell'apertura della protezione superiore la pallina di pasta leggermente infarinata e precedentemente lievitata (almeno 6-8 ore) schiacciare a cuneo una parte del bordo della stessa allo scopo di favorirne l'ingresso nella coppia di rulli superiori .

All'uscita di questi, la pasta subirà una prima riduzione dello spessore , assumendo una forma ovale, poi scivolando sul bilancino ruoterà in senso trasversale di circa 90° disponendosi per il successivo passaggio nella coppia di rulli inferiori dai quali uscirà un disco la cui formatura, buona ma non ottimale, necessita di qualche ritocco manuale.

ARRESTO

Premere l'interruttore in posizione 0.

3.2
Vérification fonctionnelle

Aprés avoir inséré la fiche du càble d'alimentation dans la prise de la ligne électrique, la machine est prête pour la vérification fonctionnelle.

Mise en route: appuyer le interrupteur en position 1, la machine se met en marche.

Arrêt: appuyer le interrupteur en position 0, la machine s'arrête.

Mettre en marche la machine à vide pendant une minute et vérifier que son fonctionnement soit correcte.

CHAPITRE 4

UTILISATION

Avant de débuter chaque cycle de travail s'assurer que la machine soit parfaitement propre en particulier les surfaces en contact avec la pate. Si nécessaire, procéder au nettoyage selon les indications

4.1
Utilisation de la machine

MISE EN MARCHE

Appuyer le interrupteur en position 1; la machine met en mouvement deux paires de roulleaux et elle est prète pour la phase opérationelle.

Avant d'introduire dans l'ouverture de la protéction supérieure la boulle de pate légèrement enfariné et précédament levée (au moins 6-8 heures), écraser un "coin" de la boule de pate dans le but de faciliter l'entrée dans la paire de roulleaux supérieurs .

A sa sortie la pate subira une première réduction de l'épaisseur, et prendra une forme ovale, puis en glissant sur la balance elle se tournera dans un sens transversal d'environ 90' se placant pour le passage successif dans la paire de roulleaux inferiours desquels sortira un disque . Ce disque aura une bonne forme mais alle ne sera pas obtimale donc une petite modification manuelle sera nécéssaire.

ARRET

Appuyer le interrupteur en position 0.

4.2
Uso del comando a pedale

Il comando a pedale è fornito solo su richiesta del cliente. Per la sua destinazione, integrativa ai comandi frontali, d'avviamento e d'arresto, consente di mantenere la macchina in funzione per il tempo strettamente necessario all'uso.

Detto comando va collegato alla macchina inserendo la spina terminale del cavo pedale nella presa **a lato** della macchina stessa.

AVVIAMENTO

Premendo l'interruttore in **posizione 2**, la macchina non si avvia, ma rimane in attesa. Esercitando una leggera pressione sul comando a pedale, i rulli iniziano a girare e la macchina è pronta per l'uso.

ARRESTO

Sollevando il piede dal comando a pedale la macchina si arresta.

CAPITOLO 5

REGOLAZIONI

Le regolazioni consigliate hanno carattere puramente indicativo poiché le regolazioni vanno definite sperimentalmente per la presenza delle seguenti variabili: caratteristiche dell'impasto, grammatura, spessore, grandezza e forma del disco.
La macchina è fornita con regolazioni di massima, idonee per pizze di media grammatura.

5.1
Regolazioni dello spessore

IMPORTANTE
Tutte le regolazioni devono essere eseguite con macchina ferma.

Per soddisfare le singole esigenze, la macchina consente di ottenere diversi spessori della pasta ruotando la manopola, il cui sbloccaggio si ottiene tirando il pomello nero.

4.2
Utilisation de la commande à pédale

La pédale de commande est fournie uniquement sur demande du client.
A cause de son rôle complémentaire aux commandes frontales, de mise en marche et d'arrèt, elle permet de garder la machine en marche durant la période nécéssaire à l'emploi.

Cette commande va reliée à la machine en introduisant la fiche terminale du càble dans la prise **à còtè de la** de la machine.

MISE EN MARCHE

En appuyant le interrupteur en position 2, la machine ne se met pas en route mais elle reste en attente. En pressant légèrement sur la pédale, les roulleaux commencent à tourner et la machine est prète à l'emploi.

ARRET

Il suffit de soulever le pied de la pédale pour que la machine s'arrète.

CHAPITRE 5

REGLAGES

Les règlages conseillés sont à caractère purement indicatifs à cause de la présence des variations suivantes: caractéristiques de la pate, poids, épaisseur, grandeur et forme du disque. Les règlages sont définis de manière expérimentale.
La machine est fournie avec un réglage adapté pour des pizzas de poids moyen.

5.1
Réglage de l'épaisseur

IMPORTANT
Tous les règlages doivent etre fait lorsque la machine est arrétée.

Pour satisfaire toutes les exigences, la machine permet d'obtenir plusieurs épaisseurs de pate. Il suffit pour cela de tourner le molette. Son débloquage s'obtient en tirant la poignée noire.

Lo spessore è modificato in funzione del senso di rotazione del pomello:

-spessore minimo (-) ruotare in senso antiorario

-**spessore massimo** (+) ruotare in senso orario.

L'épaisseur est modifiée en fonction du sens de rotation du levier:

- **épaisseur minimale** (-) tourner dans le sens horaire
- **épaisseur maximale** (+) tourner dans le sens contre horaire.

Per ottenere il miglior risultato si consiglia di differenziare le regolazioni:

Es.:
rulli superiori apertura 3,5 mm
rulli inferiori apertura 2 mm

Pour obtenir un meilleur résultat il est conseillé de différencier les réglages:

Ex.:
Roulleaux supérieur 3,5 mm.
Roulleaux supérieur 2 mm.

NOTA

Per evitare la frastagliatura della pasta, eseguire un unico passaggio attraverso i rulli.

NOTE

Pour éviter la dentelure de la pate, effectuer un seul passage à travers les roulleaux.

5.2
Regolazione della forma

Per ottenere una buona formatura del disco è indispensabile adeguare la sensibilità della bilancia alle variazioni di peso della pasta, allo scopo di modificare la disposizione di quest'ultima da verticale a perfettamente orizzontale prima dell'ingresso nei rulli inferiori.

5.2
Réglage de la forme

Pour obtenir la bonne formation du disque, il est indispensable d'adapter la sensibilité de la balance aux variations du poids de la pàte, dans le but de modifier la disposition de cette dernière d'une position verticale à une position parfaitement horizontale avant l'entrée dans les roulleaux inferieurs.

NOTA

Assicurarsi che il bilancino, in condizione di riposo, si posizioni sempre in alto.

NOTE

S'assurer que la balance, lorsque elle ne marche pas, soit toujours positionnées vers le haut.

5.2.2
Regolazione del bilancino

Questa regolazione consente di variare la velocità di rotazione della pasta.
Svitando la vite di bloccaggio è possibile modificare la posizione del contrappeso e conseguentemente la sensibilità secondo il suo posizionamento nell'asola del bilancino.

5.2.2
Réglage de la petite balance

Ce réglage permet de varier la vitesse de rotation de la pate. En dévissant la vis de bloquage il est possible de modifier la position du contrepoids et sa sensibilitè suivant sa position dans un des trois trous de la petite balance.

Es.:
Massima sensibilità:
- posizionare il contrappeso all'interno dell'asola;
- consigliata per basse grammature.

Media sensibilità:
- posizionare il contrappeso al centro dell'asola;
- consigliata per medie grammature.

Minima sensibilità:
- posizionare il contrappeso all'esterno dell'asola;
- consigliata per alte grammature.

Ex.:
Sensibilité maximale:
- positionner le contrepoids dans le trou plus intèrne;
- conseillé pour les faibles poids.

Sensibilité moyenne:
- positionner le contrepoids dans le trou central;
- conseillé pour les poids moyens.

Sensibilité minimale:
- positionner le contrepoids dans le trou plus extèrne;
- conseillé pour les poids lourds.

A fine regolazione bloccare il contrappeso riavvitando la vite.

A la fin du réglage bloquer les contrespoids en revissant la vis.

CAPITOLO 6

MANUTENZIONE

ATTENZIONE
Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia compresa, si deve staccare la spina dalla presa della rete d'alimentazione.
In caso di malfunzionamento o di guasto della macchina rivolgersi esclusivamente ai centri d'assistenza autorizzati dal costruttore (vedi Cap.8).

6.1
Pulizia

La pulizia deve essere eseguita alla fine d'ogni utilizzo **in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina.**

Con l'ausilio di un pennello idoneo procedere ad una prima rimozione dei residui di farina e pasta.
Togliere dalle loro sedi le due protezioni, il bilancino e i due scivoli,
sganciare le molle sfilare i raschiapasta quindi ruotare le leve di regolazione in posizione massima apertura, condizione di massima apertura dei rulli .

Pulire accuratamente la macchina e tutti i particolari compresi quelli smontati usando una spugna o un panno inumiditi con acqua e detergente. Risciacquare quanto basta per la completa rimozione del detergente. Asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare prima le superfici a contatto con la pasta e poi tutta la macchina con un panno morbido e pulito imbevuto con disinfettante specifico per macchine alimentari.

ATTENZIONE

Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette in acciaio, spugne, ecc. che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

Rimontare nell'ordine: i raschiapasta, le molle, gli scivoli, il bilancino e le protezioni.

Verificare che tutti i particolari siano stati correttamente posizionati e fissati.

CHAPITRE 6

ENTRETIEN

ATTENTION
Avant n'importe quel entretien ou nettoyage, s'assurer que la prise soit débranchée.
En cas de mauvais fonctionnement ou de panne de la machine, s'adresser exclusivement aux centres d'assistance autorisés par le constructeur (voir chap. 8).

6.1
Nettoyage

Le nettoyage doit etre effectué à la fin de chaque utilisation **en observant les normes d'hygienne et la fonctionnalité de la machine.**

A l'aide d'un pinceau approprié enlever les restes de farine et de pate.
Enlever les deux protéctions, la petite balance et les deux glissières, détacher les ressorts, enlever les racles-pate et donc faire tourner les le-viers de réglage en position **maximum ouverte** c'est à dire en condition d'ouverture maximum des roulleaux.

Nettoyer minutieusement la machine et toutes les pièces, y compris celles dejà démontées, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon mouillés à l'eau tiède et avec du détergent. Rincer comme il se doit afin d'enlever totalemet le détergent. Essuyer avec du papier absorbant à usage alimentaire et, ensuite, avec un chiffon souple et propre imbibé de désinfectant spécifique pour machines alimentaires passer d'abord sur les superficies en contact avec la pâte et puis le reste de la machine.

ATTENTION

Il est conseillé de ne jamais utiliser des produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. Eviter absolument d'utiliser des jets d'eaux, des ustensils variés, des élément rugueux ou abrasifs tels que paillettes d'acier, éponge, ect… qui peuvent endommager les superficies ou compromettre la sécurité sous le profil hygiénique.

Remonter dans l'ordre: les recloirs pour la pate, les ressorts, les glissieres et les protections.

Verifier que tous les pieces soient corrèctement positionnés et fixés.

6.2
Lubrificazione alberi e rulli

Con frequenza annuale è indispensabile procedere alla lubrificazione degli alberi e dei rulli.
Dopo aver smontato: le protezioni, gli scivoli, le molle e i raschiapasta, svitare le viti di fissaggio e smontare prima lo schienale e successivamente i supporti , sfilare i rulli e i giunti. Pulire accuratamente tutti i particolari con l'ausilio di una spugna, acqua tiepida e detergente per uso alimentare, risciacquare quanto basta ed asciugare con carta assorbente. Lubrificare sia gli alberi sia i fori dei rulli con una ragionevole quantità d'olio di paraffina. Rimontare e fissare tutti i particolari procedendo in ordine inverso rispetto alla sequenza di smontaggio.

6.2
Lubrification des arbres et des rouleaux

Avec cadence annuelle, il est indispensable de procéder à la lubrification des arbres et des rouleaux.
Après avoir démonté: les protections, les rampes d'écoulement, les ressorts, les raclespate, devisser le vis de fixation et démonter d'abord le dossier et sucessivement les supports , enlever les rouleaux et les manchons . Nettoyer minutieusement tous les éléments à l'aide d'une éponge, de l'eau tiède et détergent à usage alimentaire, rincer soigneusement et esuyer avec du papier absorbant. Lubrifier les arbres et les guidages des rouleaux avec une quantité raisonnable d'huile de paraffine. Remonter et fixer tous les éléments en procédant par ordre inverse par rapport à la séquence de démontage.

6.3
Possibili anomalie

Anomalia	Causa	Soluzione
- La macchina non si avvia	- Mancanza d'energia elettrica nella rete - Il comando a pedale è collegato alla macchina.	- Verificare: il contattore generale, la presa, la spina e il cavo d'alimenta-zione. - Premere i comandi a pedale

6.3
Anomalies possibles

Anonalie	Cause	Solution
- La machine ne se met pas en marche	- Manque d'énergie électrique sur le secteur - La commande par pédalier est connectée à la machine	- Vérifier: le contacteur général, la fiche, la prise et le cable d'alimentation - Appuyer sur la commande par pédalier

CAPITOLO 7

DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA

In caso di smantellamento e/o demolizione della macchina, i particolari che la compongono non presentano un grado di pericolosità tale da richiedere l'adozione di particolari cautele.
Per facilitare le operazioni di riciclaggio dei materiali, vanno separate dalla macchina, tutte le parti che compongono l'impianto elettrico, i componenti termoplastici e le cinghie di trasmissione.

CHAPITRE 7

DESTRUCTION DE LA MACHINE

En cas de démantèlement et/ou destruction de la machine, les details qui la composent ne présentent aucun degré de danger qui pourraient éxiger l'adoption de precautions particulières.
Pour faciliter les opérations de recyclage des materiaux, de la machine sont séparées toutes les parties qui composent l'installation éléctrique et les composants thermoplastique.

CAPITOLO 8

SERVIZIO POST-VENDITA

8.1
Parti di ricambio

Per la richiesta di parti di ricambio riferirsi alle figure e tab. 1

France
Wismer s.a.s.
2 Rue Paul Doumer
88000 Epinal
Tel : 03. 29.82.27.71
Fax : 03.29.35.30.06

Stati CEE:
Rivolgersi esclusivamente al proprio rivenditore.

CHAPITRE 8

SERVICE APRES-VENTE

8.1
Pièces de rechange

Pour la demande des pièces de rechange, se rapporter à les tab. 1.

France
Wismer s.a.s.
2 Rue Paul Doumer
88000 Epinal
Tel : 03. 29.82.27.71
Fax : 03.29.35.30.06

Etats de la CEE:
S'adresser exclusivement à son propre revendeur.

8.1.2
Parti di ricambio per
Dilaminatrici JILO31-42

JILO 31

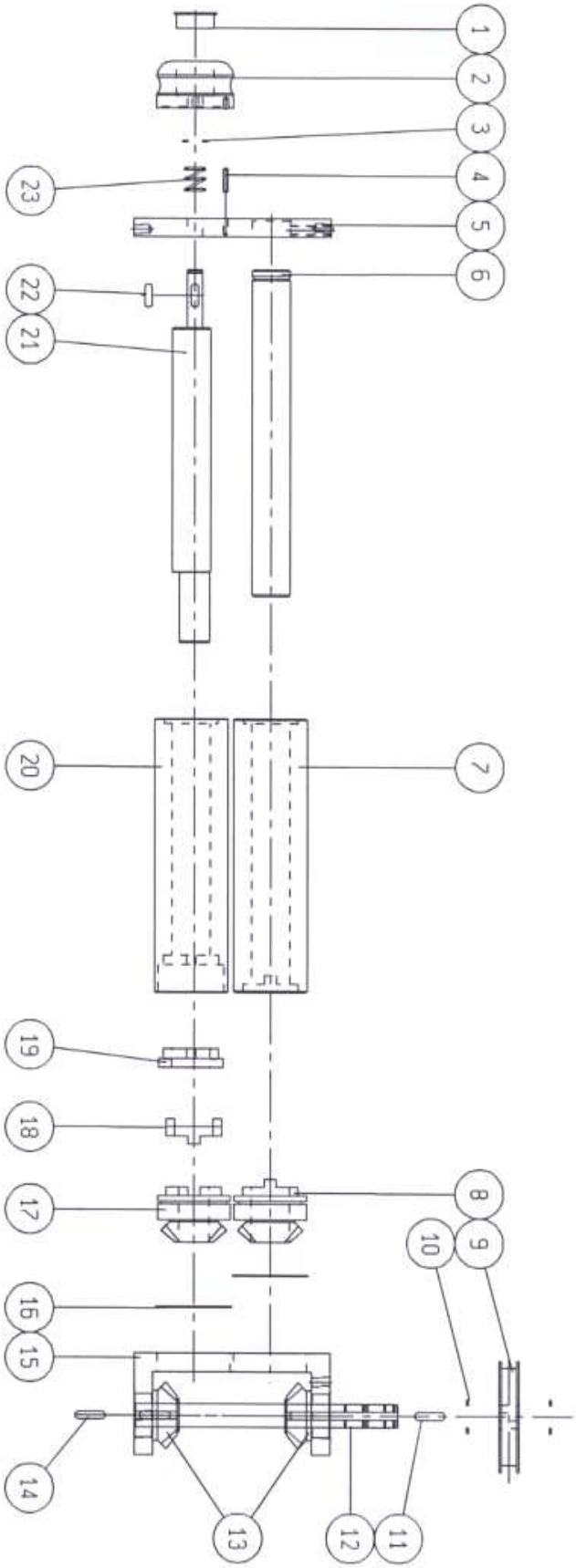
POS.	ARTICOLO	DESCRIZIONE
1	5T100001	TAPPO COPRIFORO
2	3P020001	P0MELL0 REGOLAZIONE
3	5S500001	SEEGER E10 UNI 7435
4	5S510001	SPINA CILINDRICA 3X10
5	3S010030	SUPPORTO RULLI INF
6	3A010030	ALBERO RULLO 175
7	3R010001	RULLO 175
8	3I010005	INGRANAGGIO CONDOTTO CIL.
9	3P010001	PULEGGIA CONDOTTA
10	5S500010	SEEGER E15 UNI 7435
11	5L500015	LINGUETTA UNI 6604 5X5X10
12	3A010070	ALBERO MOTO
13	3I010010	INGRANAGGIO MOTRICE
14	5L500020	LINGUETTA UNI 6604-A 5X5X20
15	3S010001	SUPPORTO INGRANAGGI SUP.
16	5A010001	ANELLI ELASTICI
17	3I010001	INGRANAGGIO COND. ECC
18	5G010005	GIUNTO MASCHIO
19	5G010001	GIUNTO FEMMINA
20	3R010040	RULLO ECCENTRICO 175
21	3A010001	ALBERO ECCENTRICO 175
22	5L500010	LINGUETTA UNI 6604-A 4X4X15
23	5M500001	MOLLA MANOPOLA REGOLAZIONE
24	3A010040	ALBERO RULLO 31
25	3R010010	RULLO 31
26	3R010050	RULLO ECCENTRICO 31
27	3A010010	ALBERO ECCENTRICO 31
28	5M500005	MOLLA RASCHIAPASTA
29	3R020005	RASCHIAPASTA DX 31
30	3R020020	RASCHIAPASTA SX 31
31	3S010005	SUPPORTO INGRANAGGI INF.
44	5L500025	LINGUETTA UNI 6604-A 5X5X80
45	5S500005	SEEGER E14 UNI 7435
46	4C010010	CARTER POST 31
47	5S500010	SEEGER E15 UNI 7435
48	5R010001	RIDUTTORE DILAMINATRICE 31
49	5M020001	MOTORE DSA 310 0,25 Kw MONO
50	3A010085	ALBERO RIDUTTORE 31
51	5L500020	LINGUETTA UNI 6604-A 5X5X20
52	3P010005	PULEGGIA MOTRICE
53	5C020001	CINGHIA POLY-V 483 J6
54	5C020001	CINGHIA POLY-V 483 J6
55	4P010005	PIASTRA 31
56	4P030005	PIEDE SX 31
57	4P030001	PIEDE DX 31
58	5P200001	PRESA PEDALE
59	5P100001	PRESSACAVO 160611
60	4T010005	TELAIO 31
61	4S010032	SCIVOLO INF 31
62	5P020001	PEDALE DILAMINATRICE
63	3P030001	PERNO BILANCINO
64	3C010001	CONTRAPPESO BILANCINO
65	4B010001	BILANCINO 31
66	4P020006	PROTEZIONE INF 31
67	4C010040	CARTER SUPPORTO INGR
68	4P020026	PROTEZIONE SUP 31
69	4S010001	SCIVOLO SUP 31
70	5I100001	INTERRUTORE
71	3S010030	SUPPORTO RULLI INF

8.1.2
Pièces détachées pour
Façonneuses JILO31-42

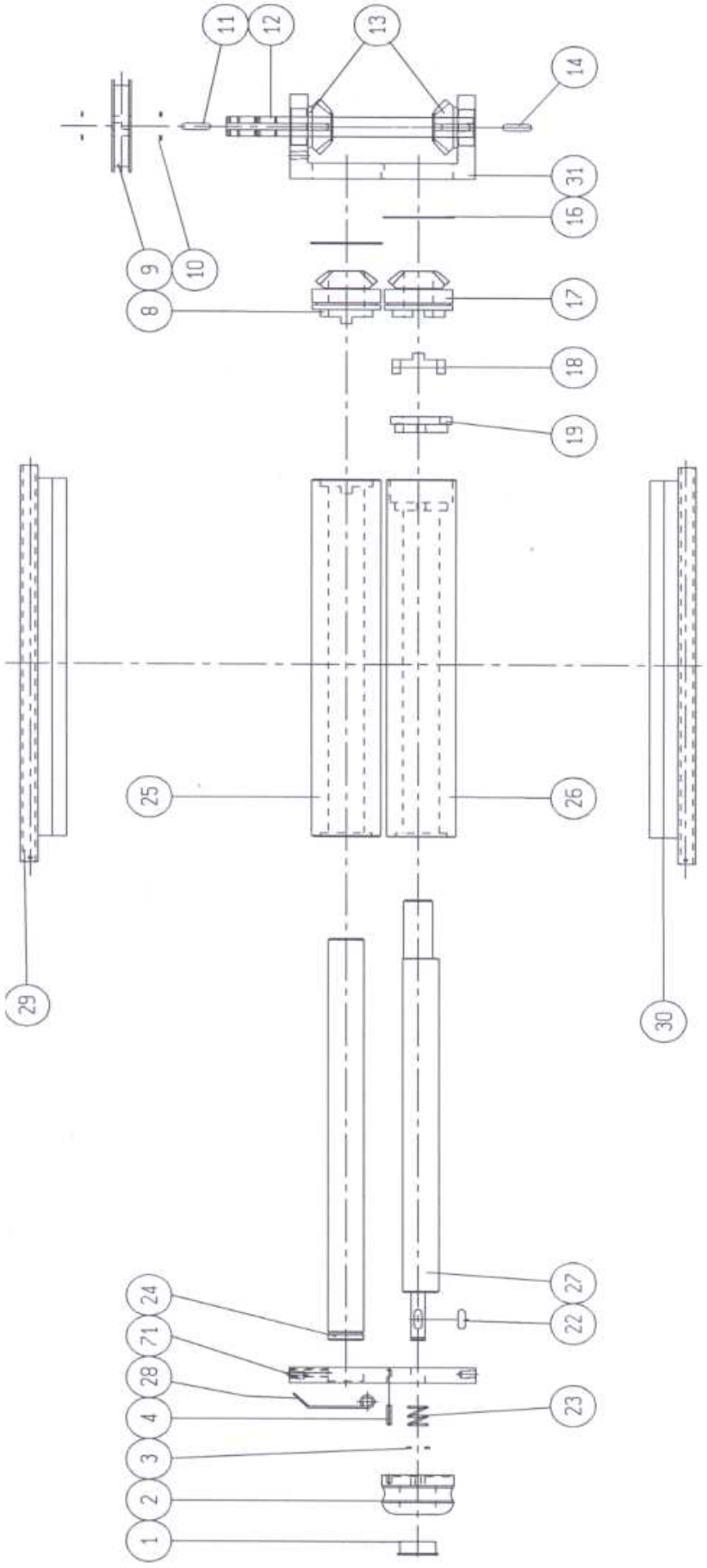
JILO 42

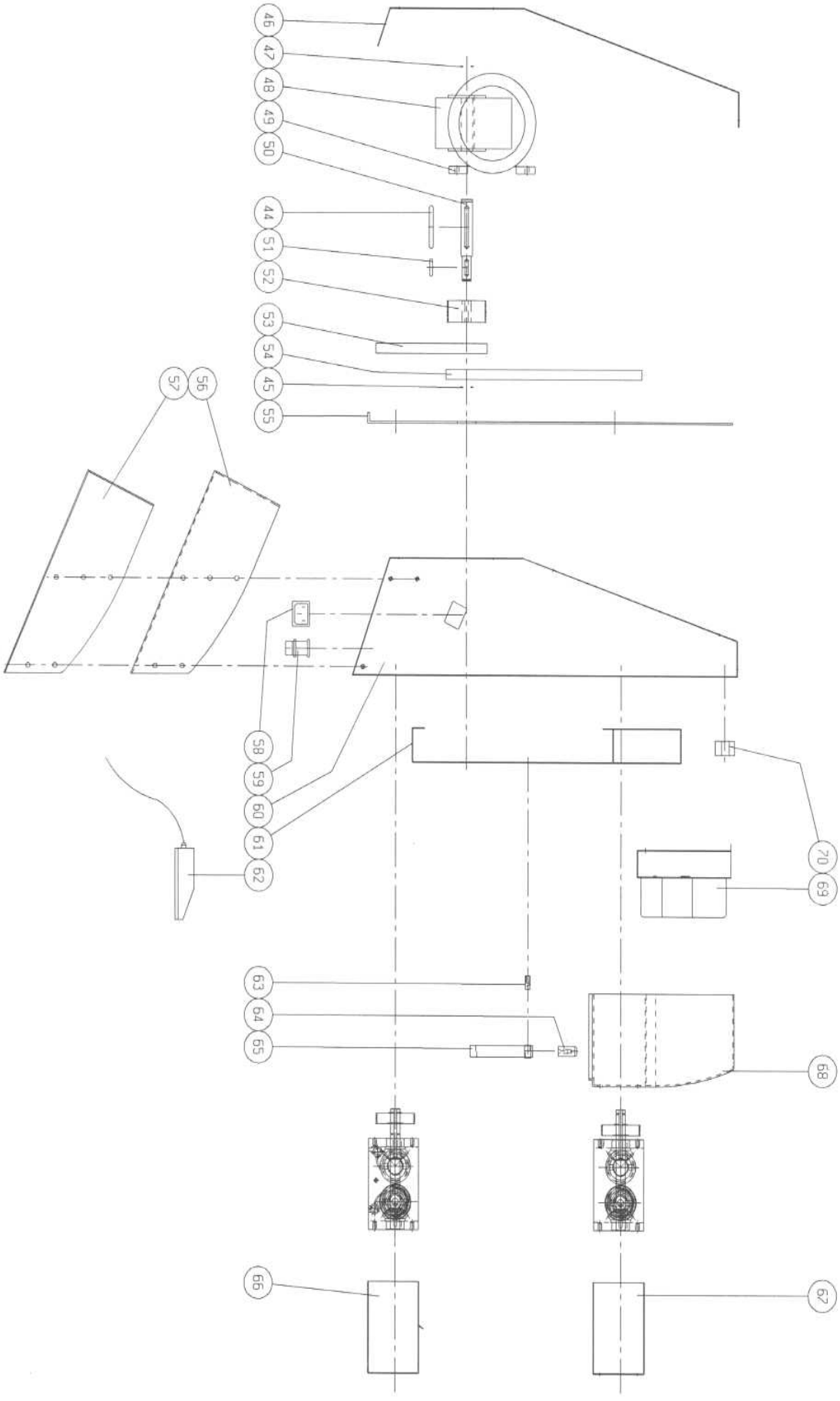
POS	ARTICOLO	DESCRIZIONE
1	5T100001	TAPPO COPRIFORO
2	3P020001	P0MELL0 REGOLAZIONE
3	5S500001	SEEGER E10 UNI 7435
4	5S510001	SPINA CILINDRICA 3X10
5	3S010030	SUPPORTO RULLI INF
6	3A010030	ALBERO RULLO 175
7	3R010001	RULLO 175
8	3I010005	INGRANAGGIO CONDOTTO CIL.
9	3P010001	PULEGGIA CONDOTTA
10	5S500010	SEEGER E15 UNI 7435
11	5L500015	LINGUETTA UNI 6604 5X5X10
12	3A010070	ALBERO MOTO
13	3I010010	INGRANAGGIO MOTRICE
14	5L500020	LINGUETTA UNI 6604-A 5X5X20
15	3S010001	SUPPORTO INGRANAGGI SUP.
16	5A010001	ANELLI ELASTICI
17	3I010001	INGRANAGGIO COND. ECC
18	5G010005	GIUNTO MASCHIO
19	5G010001	GIUNTO FEMMINA
20	3R010045	RULLO ECCENTRICO 220
21	3A010005	ALBERO ECCENTRICO 220
22	5L500010	LINGUETTA UNI 6604-A 4X4X15
23	5M500001	MOLLA MANOPOLA REGOLAZIONE
24	3A010045	ALBERO RULLO 42
25	3R010020	RULLO 42
26	3R010060	RULLO ECCENTRICO 42
27	3A010015	ALBERO ECCENTRICO 42
28	5M500005	MOLLA RASCHIAPASTA
29	3R020010	RASCHIAPASTA DX 42
30	3R020030	RASCHIAPASTA SX 42
31	3S010005	SUPPORTO INGRANAGGI INF.
44	5L500001	LINGUETTA UNI 6604-A 6X6X60
45	5S500005	SEEGER E14 UNI 7435
46	4C010005	CARTER POST 42
47	5S500015	SEEGER E18 UNI 7435
48	5R010005	RIDUTTORE 42
49	5M020005	MOTORE DSA 420 0,37 Kw MONO
50	3A010090	ALBERO RIDUTTORE 42
51	5L500020	LINGUETTA UNI 6604-A 5X5X20
52	3P010005	PULEGGIA MOTRICE
53	5C020001	CINGHIA POLY-V 483 J6
54	5C020005	CINGHIA POLY-V 711 J6
55	4P010010	PIASTRA 42
56	4P030015	PIEDE SX 42
57	4P030010	PIEDE DX 42
58	5P200001	PRESA PEDALE
59	5P100001	PRESSACAVO 160611
60	4T010010	TELAIO 42
61	4S010042	SCIVOLO INF 42
62	5P020001	PEDALE DILAMINATRICE
63	3P030001	PERNO BILANCINO
64	3C010001	CONTRAPPESO BILANCINO
65	4B010005	BILANCINO 42
66	4P020015	PROTEZIONE INF 42
67	4C010045	CARTER SUPPORTO INGR
68	4P020031	PROTEZIONE SUP 2
69	4S010005	SCIVOLO SUP 42
70	5I100001	INTERRUTORE
71	3S010030	SUPPORTO RULLI INF

GRUPPO RULLI SUPERIORE



GRUPPO RULLI INFERIORE




46
47
48
49
50
44
51
52
53
54
45
55
57
56
58
59
60
61
62
70
69
63
64
65
68
66
67